

新まち通信 ~明日のために No.20~ 詳しくは、新しいまちづくり係のホームページ 新まち通信
http://www.town.fujimi.nagano.jp をご覧ください

古代紫米「古代浪漫」順調に生育!



5月16日に上蔦木集落、縄文の遺跡「坂平遺跡」に植えた古代紫米「古代浪漫」が順調に育っています。植えた当初は緑だった古代浪漫の苗も今では葉の色が紫色になり、しっかりと根を張っています。

去年は試験的に販売した古代紫米「古代浪漫」ですが、売れ行きは非常に好評でした。

今年は、去年の取り組みから一歩前進し「種物を増やす年」として、町内の農家や団体、学校にお願いし、4箇所に作付けを行いました。なかでも坂平遺跡の圃場は一番大きく、景観づくりも目的のひとつとして7種類の古代米を作付けしました。

古代米は、それぞれが特徴のある色をしていて、20アールの水田にはくっきりと縦縞の模様が浮かび上がり、とても鮮やかです。最近では、珍しさも手伝ってか田んぼを見に来るお客さんもいらっしやるそうで、地元では「古代米の里」と書いた看板を設置しました。

この取り組みを中心的に進めてくださっている「元気を出すぞ蔦木宿の会」の名取栄一会長は「甲州街道蔦木宿の新しい名所になりそうだ。」と大変喜んでおられました。

このコーナーに関する“ご意見ご感想”をお寄せください。
【お問い合わせ】総務課新しいまちづくり係

☎62-9328 有9328 FAX62-4481

e-mail:shinmachi@town.fujimi.nagano.jp



女性の元気は町中の元気!

“ふじみ高原地元食材フェスティバル 料理グランプリ”入選作品紹介



【作り方】

コンニャクいも200~250gを金タワシできれいに洗い、乱切りにして、500~700ccの水でゆでる。

柔らかになったら、ゆで汁と一緒にミキサーにかけ、よく煮つめる。

固めるためソーダ10gを水に溶かす。

に を入れ、手早くかき混ぜ、型に入れる。

固まってきたら適当に切り、ゆでる。浮き上がってきたらでき上がり。

イナリの皮状に大きさ・形を整え、中に切り込みを入れ、タレで味をしみ込ませてから煮付ける。

冷ましたコンニャクの袋に酢飯をつめて上がり。

【材 料】(5人分)

コンニャク 600g

(コンニャクいも200~250g) タレ分(みりん しょうゆ 砂糖 適宜)

酢飯

費用 500円 調理時間 40分

料理グランプリ
メインメニューの部
アイデア賞

『ヘルシー

こんにゃく寿し』

出展 蔦木グループ

ヘルシーで簡単。漬物とも合い、脂肪の気になる方にも安心して召し上がっていただけます。



蔦木グループの皆さん 上蔦木